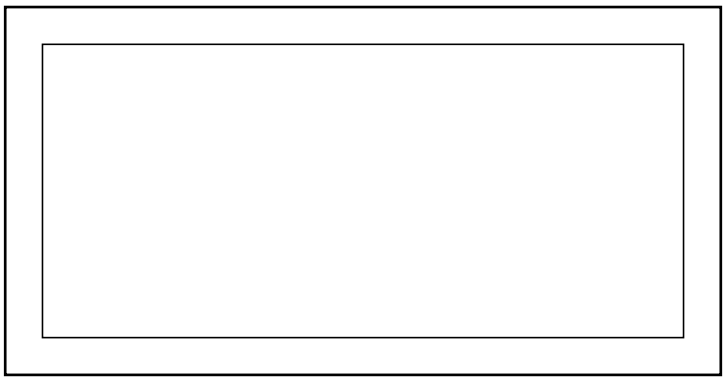


Instrucciones para la instalación,
uso y manutención

MARMITA A GAS 50 lt

ACL0001

ACL0003

mastro
SYSTEM CATERING EQUIPMENT

ÍNDICE

Representación esquemática y dimensiones pag. 3
- Medición de la presión del gas en la entrada 4
- Grifo del gas con válvula 4
- Quemador piloto 5
- Quemador principal 5
- Regulación del aire primario 6
- Mandos 6

Advertencias y notas generales 7

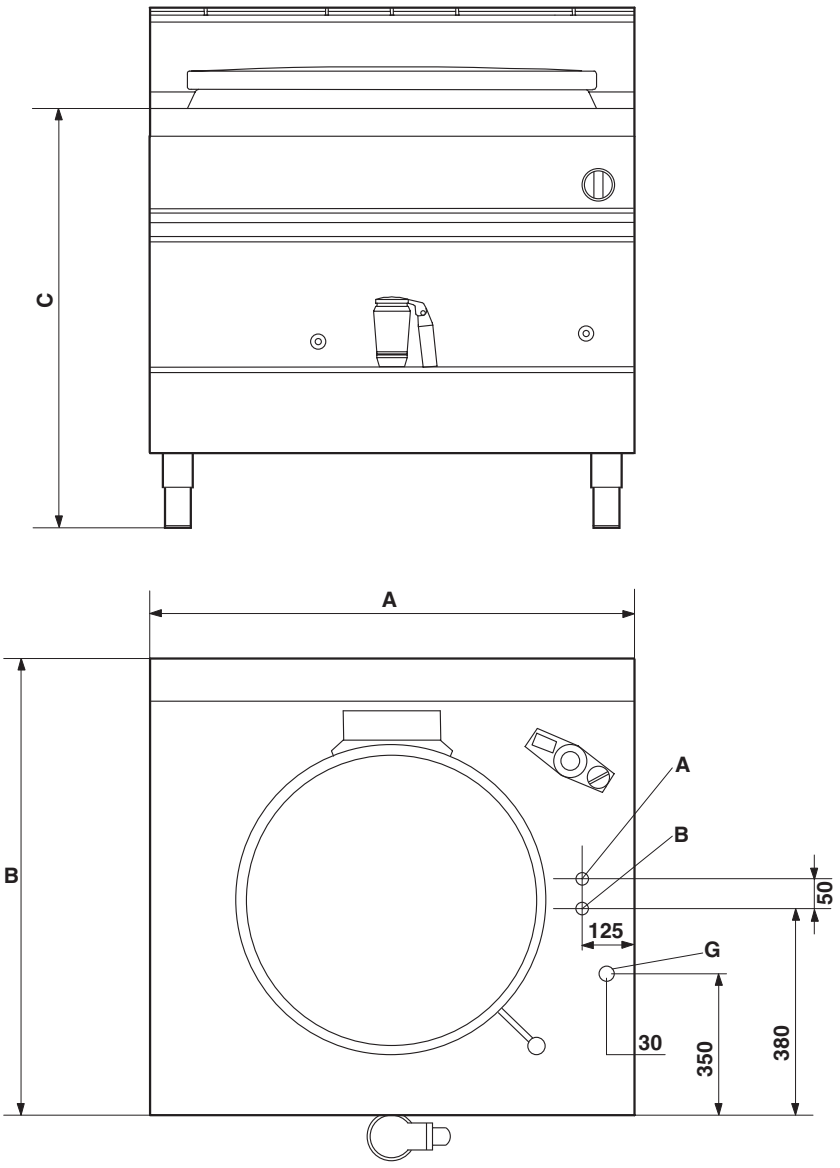
Características técnicas 7-8
- Carateristicas de fabricación 9
- Características particulares de las marmitas indirectas 9
- Prescripcines de ley, reglas técnicas y normas 9
- Caraterísticas del lugar de instalación 9

Emplazamiento, instalación y manutención 10
- Emplazamiento 10
- Instalación 10
- Conexión a la red hidrica 10
- Conexión a la red de suministro del gas 10
- Controles del funcionamiento de la instalación de gas 10
- Control de la presión de alimentación 10
- Control del flujo de aire primario 11
- Pruebas y puesta en funcionamiento 11
- Transformación para otras clases de gases 11
- Substitución de las boquillas de los quemadores principales 11
- Substitución de la boquilla del quemador piloto 11
- Regulación del flujo mínimo pag. 11
- Manutención del aparato 12
- Averías posibles y eliminación de las mismas 12

Uso y limpieza 13
- Advertencias y indicaciones para el usuario 13
- Instrucciones para el uso 13
- Llenado del espacio intermedio 13
- Encendido, comienzo de la cocción y apagamiento 13
- Limpieza y cuidado del aparato 13
- Limpieza diaria 13
- Precauciones para el caso de inactividad prolongada 14
- Precauciones para el caso de desperfectos de funcionamiento 14
- Qué se debe hacer en el caso de que… 14

Advertencia 15

Representaciòn esquematica

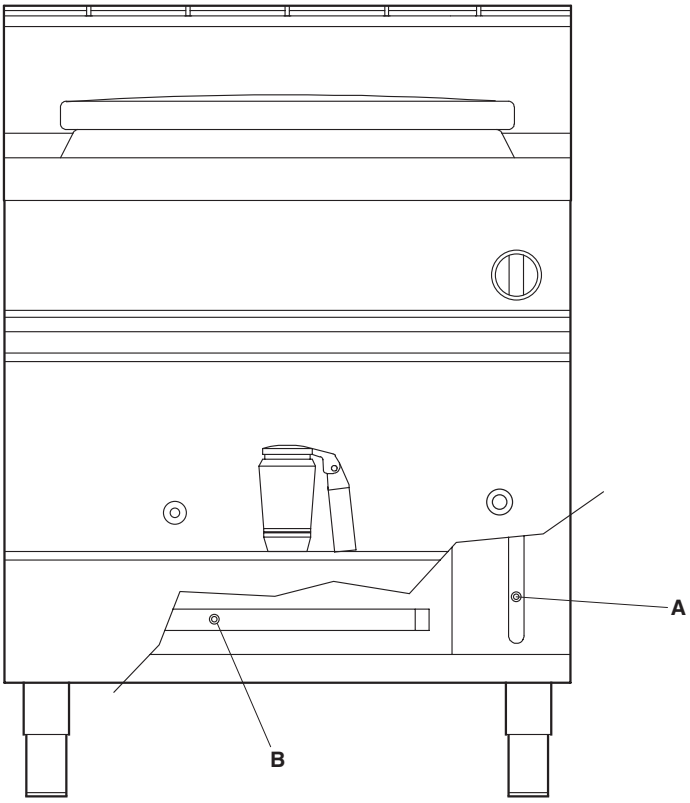


ACL00003

ACL00001

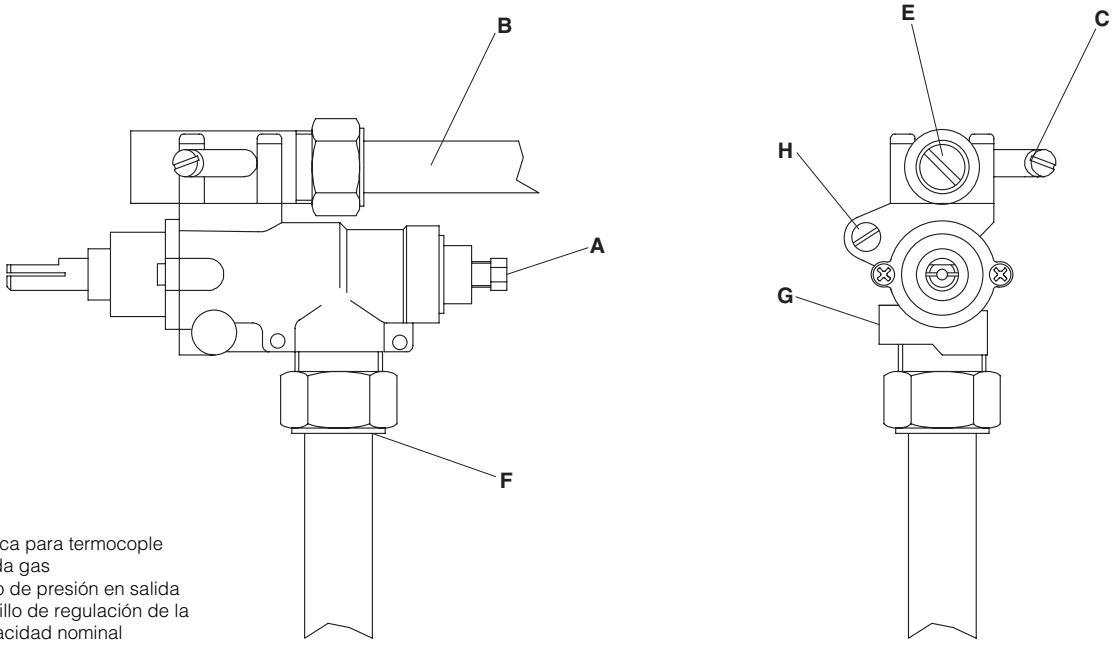
A Empalme agua caliente 10 mm
B Empalme agua fría 10 mm
G Conexión gas R1/2" según ISO 7-1

Medición de la presión del gas en la entrada



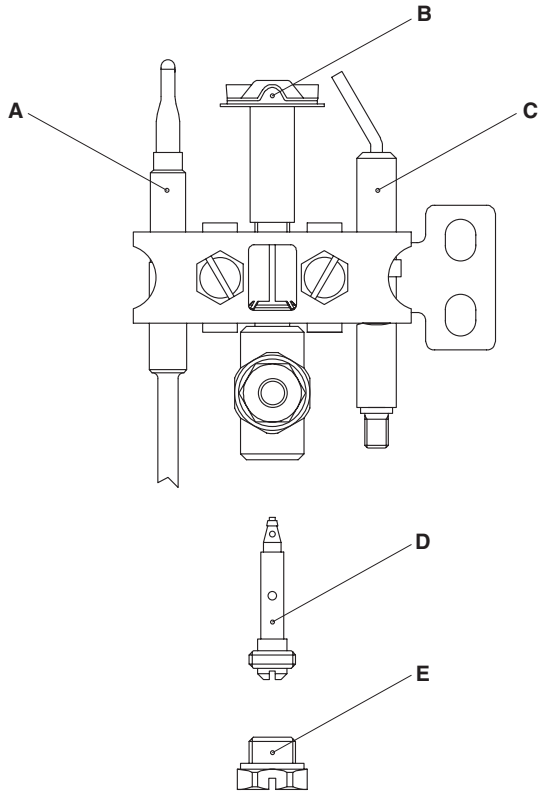
A Tubo de presión en entrada
B Tubo de presión en salida

Grifo del gas con válvula



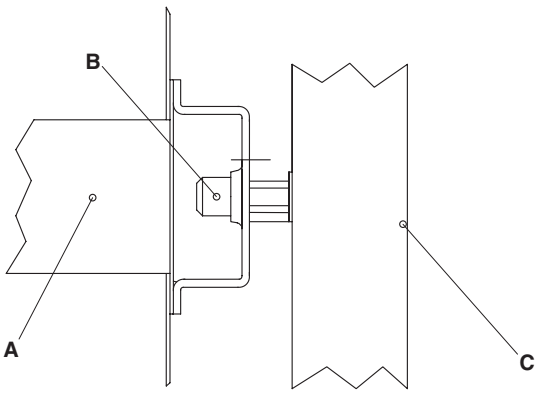
A Tuerca para termocople
B Salida gas
C Tubo de presión en salida
E Tornillo de regulación de la capacidad nominal
F Entrada gas
G Conexión gas para piloto
H Tornillo de regulación del flujo mínimo

Quemador piloto



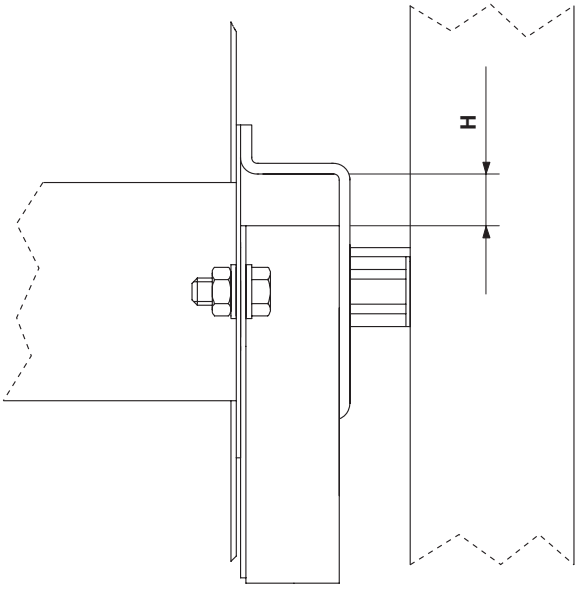
A Termopar
B Quemador piloto
C Bujía de encendido
D Boquilla
E Tornillo de estanqueidad

Quemador principal

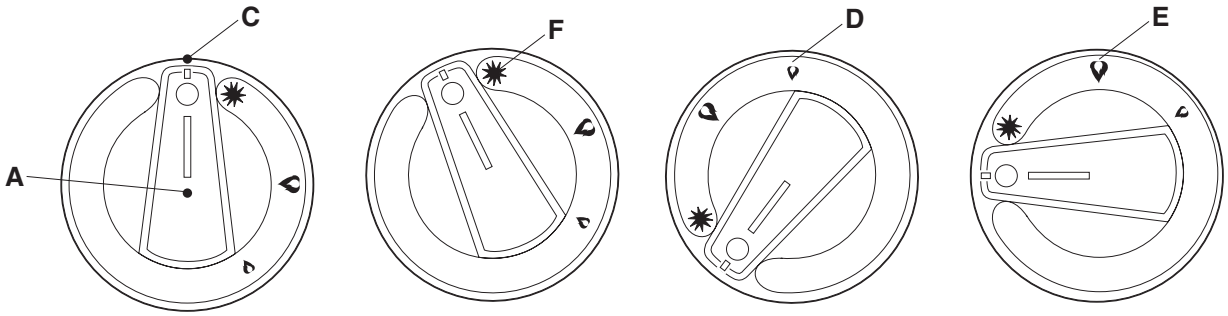


A Quemador
B Boquilla
C Rampa porta boquilla

Regulación del aire primario



Mandos



A Botón de mando
C Posición de cerrado
D Posición de mínimo
E Posición de máximo
F Posición piloto

ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea atenta y detenidamente las instrucciones que contiene este manual: encontrará información importante acerca la seguridad de la instalación, la manutención y del uso.
- Guarde con cuidado este manual de instrucciones.
- Estos aparatos pueden ser utilizados solamente por el personal formado para este objeto.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato se debe utilizar solamente para el uso para el que ha sido construido; un uso distinto es impropio, y por consiguiente peligroso.
- Tenga mucho cuidado con tocar las superficies, que durante el funcionamiento pueden volverse muy calientes.
- Desconecte el aparato en el caso de avería o desperfectos de funcionamiento.
- Para reparaciones eventuales, consulte exclusivamente con un centro de asistencia posventa.
- Todos los datos del aparato que se deben comunicar al servicio de asistencia técnica al solicitar una intervención se encuentran en la placa de características (véase la figura “Dimensiones del aparato y ubicación de las conexiones”).
- Al pedir asistencia técnica es oportuno que se indique detalladamente el defecto, para que el técnico comprenda en seguida la causa y el tipo de avería.
- Se aconseja usar guantes para proteger las manos durante las operaciones de instalación y mantenimiento.

ÁCuidado!: At ngase estrictamente a las normas de protecci—n contra incendidos.

2 - CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS

Las instruciones que contiene este manual son referentes a nuestras marmita a gas volcable de la categoria II2H3+. (Ver tablaen la página 8).
La placa de caractéristicas está situada en la parte frontal de la maquinaria y en el panel de control.
Contiene todas las referencias incluyendo el nombre del fabricante, presión de entrada, tipos de gas de funcionamiento.

CAT/KAT GAS/GAZ G30 G31 G20 G25
II2H3B/P P mbar 30 30 20 - SE FI DK CZ SK SI
II2H3+ P mbar 30 37 20 - IT CH PT
II2H3+ P mbar 28 37 20 - ES IE GB GR
II2L3B/P P mbar 30 30 - 25 NL
II2ELL3B/P P mbar 50 50 20 20 DE
II2E+3+ P mbar 28 37 20 25 FR BE
II2H3B/P P mbar 50 50 20 - AT CH
I2E P mbar - - 20 - LU
II2H3B/P P mbar 30 30 - - EE LV LT
II2H3+ P mbar 28 37 20 - EE LV LT
I3B/P P mbar 30 30 - - NO MT CY IS HU
I3+ P mbar 28 37 - - CY
0051
TIPO/TYPE
MOD.
ART.
N.
Qn kW
MOD. m³/h
Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:
V AC kW Hz
MADE IN ITALY
LA MÁQUINA DEBE SER CONECTADA CONFORME A LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y DEBE SER INSTALADA EN UN LOCAL CON BUENA VENTILACIÓN. LEER LAS INSTRUCCIONES DEL MANUAL ANTES DE INSTALAR Y DE UTILIZAR LA MAQUINARIA. LA MAQUINARIA DEBE SER INSTALADA POR PERSONAL CUALIFICADO.
G30/G31 28/37 mbar
G20 20 mbar

3 - DATOS TÉCNICOS

Modelo		ACL00003	ACL00001	
Calientamento tipo		Directo	Indirecto	
(A) Anchura	mm	800	800	
(B) Profundidad	mm	700	700	
(C) Altura	mm	900	900	
Diàmetro de la cuba	mm	400	400	
Volumen ùtil cuba	lt	50	50	
Presión en la cuba de cocción	bar	-	-	
Presión del hervidor	bar	-	0,5	
Conexión agua caliente	mm	10	10	
Conexión agua fría	mm	10	10	
Presión agua en la red	kPa	50 - 300	50 - 300	
Conexión del gas	R"	1/2"	1/2"	

TABLA 1

Modelo			ACL00003 ACL00001	
Categoría		II2H3+		
Tipo constructivo		A		
Aire comburente		m^3/h	27	
Potencia térmica nominal		kW	15,5	
Potencia térmica mínima		kW	7	
Presión de conexión				
Gas natural 2H	G20	20 mbar		
Gas propano 3+	G30/G31	28/37 mbar		
Valores de conexión gas				
Gas natural 2H	(HuB = 9.45 kWh/m^3)	m^3/h	1.640	
Gas propano 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg)	kg/h	1.213	
Regulación del flujo mínimo				
Gas natural 2H	G20		4.5 mbar	
Gas propano 3+	G30/G31		7 mbar	
Toberas Ø 1/100 mm.				
Quemador principal	G20	Potencia nominal	3 x 175	
		Minimo	Regulable	
	G30/31	Potencia nominal	3 x 110	
		Minimo	Regulable	
N° toberas quemador piloto				
		G20	40	
		G30/G31	25	
Aire primario distancia "A"				
		Gas natural G20	10	
		Gas propano G30/G31	Abierta	

Carateristicas de fabricación

- Estructura portante de acero, con 4 pies de altura ajustable.
- Paneles de acero inoxidable Aisi 304, espesor 10-12/10.
- Cuba de acero inoxidable, AISI 316, espesor 20/10.
- Tapa de acero inoxidable.
- Grifo de descarga de latón cromado.
- La cuba es calentada por los quemadores tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento térmico; son resistentes a los esfuerzos mecánicos y térmicos a los que van sometidos durante el funcionamiento normal.
- La alimentación de gas al quemador es regulada por un grifo con válvula.
- Este aparato está provisto de quemador piloto con boquilla fija; también está provisto de encendido piezoeléctrico.
- La seguridad de este aparato es garantizada por un termocople, que corta el flujo de gas en el caso de que el quemador piloto se apagara (por cualquier razón).
- Conexión para la entrada del agua fría de 10 mm.
- Conexión para la entrada del agua caliente de 10 mm.
- Este aparato está provisto de grifo mezclador.

Características particulares de las marmitas indirectas (modelos ACL00001)

- Cuba de cocción y hueco intermedio de acero inoxidable.
- Para seguridad de funcionamiento, este aparato está provisto de estos componentes:
  - Válvula de seguridad para el vapor ajustada a 0,5 bar;
  - Manómetro para la indicación de la presión del vapor;
  - Descargador de la condensación del hueco intermedio;
  - Presostato para el vapor ajustado a 0,5 bar;
  - Carga del agua en el hueco intermedio con control del nivel por medio de grifos.
  - Termostato de seguridad, que suspende automáticamente el funcionamiento en el caso de avería.

Prescripciones de ley, reglas tecnicas y normas

Durante los trabajos de instalación se deben respectar estas prescripciones:

- normas de ley en vigor;
- normas higiénico-sanitarias eventuales sobre locales cocina;
- ordenanzas del ayuntamiento u otras entidades territoriales sobre construcciones urbanas y protección contra incendios;
- normas para la prevención de accidentes del trabajo;
- Normas para la seguridad del uso de gas combustible;
- Normas relativas a instalaciones de gas alimentadas por la red de distribución o gas GPL;
- Normas por aparatos de cocción y similares con funcionamiento a gas para grandes instalaciones. Normas de seguridad;
- Normas por instalaciones a gas para aparatos que se utilizan en grandes cocinas o comunidades;
- las prescripciones de la empresa que suministra el gas;
- prescripciones locales (eventuales).

Caraterísticas del lugar de instalación

- Puesto que este aparato forma parte del grupo con instalación de la clase A1 (no necesita conexión directa a una chimenea o a una instalación de aspiración de humos), es muy importante que el local donde se instala esté bien ventilado y tenga todas las aberturas de seguridad prescritas para su potencia.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana aspiradora que asegure la evacuación rápida y costante de los vapores de cocción.
- La instalación de alimentación del gas debe estar provista de válvula de cierre rápido homologada para este objeto.
- El aparato necesita dos fuentes de agua, una par agua fría y la otra entrada par agua caliente. Cada línea debe estar provista de válvula de cierre.

¡Cuidado! : Las llaves de paso deben estar cerca del aparato, en un punto de fácil acceso para el usuario.

EMPLAZAMIENTO, INSTALACION Y MANUTENCION

Emplazamiento

Tras quitar todo el embalaje asegúrese de que el aparato está íntegro. En caso de daños visibles, consulte inmediatamente con el punto de venta antes de conectar el aparato.
Quite la película de PVC que protege los paneles.
Los elementos del embalaje se deben eliminar dividiendo los varios materiales, según las normas en vigor.
Se debe respetar una distancia de 5 cm. entre el respaldo (chimenea) del aparato y la pared. No existen prescripciones particulares relativas a las distancias laterales de otros aparatos o de las paredes; se aconseja dejar lateralmente un espacio suficiente para trabajos eventuales de manutención y/o reparación. En el caso de colocación del aparato en contacto directo con paredes inflamables, se aconseja aplicar un aislam,iento térmico adecuado.
Para poder funcionar correctamente el apparato debe estar bien nivelado. Corregir los desniveles pequeños enroscando o desenroscando las patas regulables. Los deniveles y la pendiente pueden afectar el funcionamiento del aparato.

Instalación

¡Atención! : Las operaciones de instalación, de manutención y la puesta en funcionamiento del aparato deben ser ejecutadas por personal competente.
¡Atención! : Antes de emprender cualquier operación de conexión averigüe la correspondencia entre los valores de red y las indicaciones de la placa de características, al objeto de comprobar si el aparato está prevenido para los valores de red.

Conexión a la red hidrica

La presión del agua en la red de alimentación debe estar comprendida entre 50 y 300 kPa; en caso de presión distinta, instale un reductor de presión antes del aparato.
Antes del aparato se debe instalar un válvula de cierre por cada línea.
Las conexiones de R1/2" para el agua (ya sea caliente como fría) están prevenidas en la parte inferior del costado derecho del aparato.
Efectúe la conexión en conformidad con las prescripciones de ley en vigor.

Conexión a la red de suministro del gas

El tipo de tubería del gas depende del diámetro previsto para cada tipo de gas y aparato; la instalación se debe efectuar con arreglo a las normas en vigor.
La instalación de alimentación del gas puede ser fija o bien desconectable; en el caso de que se emplearan mangueras o tubos flexibles, los mismos deberán ser de material inoxidable y no sujeto a corrosión..
En el caso de que para realizar de la conexión se utilizaran materiales de estanqueidad, éstos deberán estar homologados y aprobados para este objeto.
El empalme de gas se encuentra en la parte inferior del costado derecho.
Tras efectuar la conexión del aparato, hace falta realizar una prueba de estanqueidad de todos los racores entre el mismo aparato y la instalación. Para este objeto, le aconsejamos que utilice un spray detector de escapes; también se pueden tratar las partes en cuestión con substancias espumosas que no provoquen corrosión; en todo caso no se deben observar burbujas. La prueba de estanqueidad se debe efectuar también en la válvula de cierre rápido
¡Cuidado! Se prohibe en absoluto el uso de llamas para llevar a cabo esta prueba!

Controles del funcionamiento de la instalación de gas

Asegurarse de que el estado del aparato (por lo que se refiere a categoría y tipo de gas) corresponde a la familia de gas a disposición.En caso contrario, hace falta efectuar antes que nada la transformación o la adaptación del aparato a la clase de gas a disposición. Véase en este caso el párrafo "Transformación para otras clases de gases".
El aparato se debe poner en funcionamiento con las boquillas previstas para su capacidad térmica nominal y con la regulación adecuada para el flujo mínimo. (Véase la tabla pag.8 del párrafo "Datos técnicos").
El funcionamiento del aparato con su capacidad térmica prevista depende de la presión y del poder calorífico del gas.
Para el campo de presión (presión en la entrada) para el cual el funcionamiento del aparato está admitido, véase la tabla pag.7 "Presiones en entrada" del párrafo "Datos técnicos". **Fuera de estos campos de presión la puesta en funcionamiento del aparato no está permitida.** En el caso de que se detecten presiones distintas de las que indica la tabla pag.7, es oportuno que se avise a la empresa suministradora del gas, o bien la que ha realizado la instalación.
El valor de la potencia calórica mínima (Hi) puede obtenerse de la empresa que suministra el gas. Debe corresponder con los valores de la tabla pag.8 "Datos técnicos del gas" del párrafo "Caraterísticas técnicas".

Control de la presión de alimentación

La presión de alimentación se mide por medio de un manómetro con columna de líquido (por ejemplo, un manómetro en U, con definición mínima de 0,1 mbar). La presión de alimentación se mide directamente en la toma de presión en la entrada, que está ubicada en la rampa de entrada del gas. Para tener acceso a la toma de presión hace falta abrir el panel frontal inferior aflojando los dos tornillos de sujeción ubicados lateralmente. (Véase la figura "Medición de la presión del gas en la entrada").

Antes de conectar el manómetro es necesario aflojar el tornillo de ajuste de la toma de presión.
Conectar el manómetro en U y medir la presión con aparato en funcionamiento.
La lectura del manómetro debe estar dentro del intervalo de valores que se indica en la tabla pag.8 “Presión del gasentrante” del párrafo “Caraterísticas técnicas”.
Addemás, si la presión no tiene el valor que se indica se aconseja contactar con la empresa que suministra el gas o con la que ha realizado la instalación.
Apretar muevamente el tornillo al terminar la inspección.
¡Cuidado! Los tornillos de regulación sellados, que están ubicados en el grifo del gas, no se deben tocar en absoluto; en caso contrario caduca la garantía.

Control del flujo de aire primario

El aire primario se considera correctamente regulado cuando esté garantizada la seguridad contra el apagamiento de la llama con quemador frío y el encendido de la boquilla con quemador caliente.
La distancia "H" (véase la figura “Regulación del aire primario”) que se aconseja para la regulación del aire primario, está detallada en la tabla pag.8 del párrafo “Caraterísticas técnicas”.

PRUEBAS Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Una vez efectuados los trabajos de conexión es necesario ispeccionar el aparato y la instalación. Controlar el funcionamento.
En particular, se debe controlar:
- si quedan restos de película protectora en las superficies externas;
- si las conexiones están realizadas como se indica en este manual;
- si se cumplen todas las normas de seguridad, leyes y directivas vigentes;
- si las conexiones de agua y del gas son estancas;

A continuación, encender el aparato. Seguir las instrucciones para el uso y controlar estos puntos:
- encendido gradual del quamador;
- regularidad de las llamas;
- seguridad de las llamas; estos puntos se deben controlar ya sea con flujo máximo como con flujo mínimo.

Controlar si las bocas de salida del agua y el humo no están atascadas.
El documento de comprobación debe rellenarse en todas sus partes y presentarse al cliente, quien deberá aprobarlo y firmarlo. A partir de este momento enta in vigor la garantia del aparato.

Transformación para otras clases de gases

La transformación para otro tipo de gas supone la substitución de las boquillas de los quemadores principales y del piloto. (Véase tabla pag.8 y la figura “Quemador principal”).
Todas las boquillas necesarias para las distintas clases de gases están contenidas en una funda que se suministra junto con el aparato.
Además, se debe controlar la presión de alimentación y se debe ajustar manualmente el flujo mínimo (Véase la tabla pag.8 – Regulación del flujo mínimo)

Substitución de las boquillas de los quemadores principales

Para tener acceso a las boquillas, quiete el panel frontal.
Aflojar los dos tornillos de sujeción laterales.
Afloje los tornillos de sujeción de la rampa portaboquillas y desmóntela.
Afloje la boquilla con la llave SW11 y reemplácela por la boquilla adecuada.
Colocar la pieza para la regulación del aire primario. Regular la distancia “H” según indica la tabla pag.8; véase también la figura “Regolación del aire primario”.

Substitución de la boquilla del quemador piloto

Para tener acceso a la boquilla del piloto, aflojar los dos tornillos de sujeción laterales del panel frontal inferior.
El quemador piloto está ubicado en la parte anterior de la cámara de combustión.
Aflojar el tornillo de cierre y reemplazar la boquilla.

Regulación del flujo mínimo

Tras encender el aparato, girar el botón del grifo a la posición de mínimo.
Quitar el botón del grifo para tener acceso a un pequeño agujero ubicado en el panel de mandos del aparato.
Pasando con un destornillador por el agujero del tablero de mandos, girar el tornillo de regulación del flujo mínimo que se encuentra en el grifo.
¡Atención! : La presión para el flujo mínimo se debe medir directamente en la toma de presión de salida ubicada en la rampa porta boquillas. (Véase la figura “ Medición de la presión del gas en la entrada ”)
Regular la presión de salida en el grifo de gas: véanse los valores que indica la tabla pag.8 - Regulación del flujo mínimo.
Tras efectuar la regulación, no se olvide sellar el tornillo de regulación!
¡Atención! : A cada transformación es preciso efectuar el control de la hermeticidad y el chequeo de funcionamiento.

Manutención del aparato

¡Cuidado! : Todos los trabajos de manutención deben ser ejecutados únicamente por un servicio posventa cualificado.

Para mantener eficiente el aparato, las operaciones de manutención se deben efectuar anualmente, incluyendo control de los componentes de mayor desgaste, tuberías de alimentación, componentes, etc.
Durante la manutención es aconsejable que se reemplacen los componentes desgastados: esto evita que se tenga que volver a llamar el servicio posventa por averías imprevistas del aparato.
Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento con el cliente.

Averías posibles y eliminación de las mismas

¡Atención! : Solamente un servicio posventa cualificado puede actuar como se indica a continuación!
¡Atención! : Antes de rearmar el termostato de seguridad, eliminar siempre la causa que ha provocado su actuación.

USO Y LIMPIEZA

Advertencias y indicaciones para el usuario

En este manual encontrará Vd. todas las indicaciones necesarias para utlizar correctamente y sin riesgos nuestros aparatos.

Conservar el manual en buen estado!

Este aparato está especialmente fabricado para uso colectivo, y por lo tanto pueden ser utilizados sólo por personal cualificado.

Este aparato se debe vigilar mientras esté en funcionamiento.

¡Cuidado! : El constructor no se responsabiliza por herimientos o daños provocados por inobservancia de las normas de seguridad o bien por uso impropio del aparato por parte del operador.

Algunos fallos de funcionamiento suelen producirse por errores de manejo del aparato, por ello es fundamental que el personal sepa cómo funciona el mismo y cómo debe utilizarse.

Todos los trabajos de instalación y manutención deben ser ejecutados únicamente por una empresa regularmente inscrita en el registro correspondiente.

Respecte los intervalos de tiempo para la manutención del aparato. Le aconsejamos que estipule un contrato de manutención con el servicio de asistencia técnica de confianza.

En caso de averias o fallos de funcionamiento del aparato, apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (gas y agua).

Si las anomalías se repiten es necesario recurrir al servicio de asistencia técnica.

Instrucciones para el uso

Antes de poner en funcionamiento el aparato, lave con mucho cuidado el interior de la cuba de cocción.

¡Atención! : La cuba de cocción se debe llenar hasta 40 mm. máx. debajo del borde de rebose, coincidiendo con la marca de nivel máximo e incluyendo los alimentos a cocer.

Llenado del espacio intermedio

¡Atención! : El nivel del agua en el espacio intermedio se debe controlar antes de cada encendido!

¡Atención! : Para el llenado del espacio intermedio le aconsejamos que emplee agua blanda!

Abra el grifo de nivel, ubicado en el lado frontal del aparato.

Para el llenado, destornillar el tapón, que está en el grupo de la válvula de seguridad. El grupo de seguridad está ubicado en el lado derecho del aparato. (véase figura “Vista del aparato”).

Introducir el agua suavizada (para la capacidad del hueco intermedio, véase el párrafo “Características técnicas”).

Cuando el agua sale del grifo de nivel, cerrarlo y atornillar de nuevo el tapón del grupo de seguridad.

Encendido, comienzo de la cocción y apagamiento

Este aparato está provisto de un selector para ejecutar todas las operaciones de preparación para la cocción (ver la figura "Mandos").

A continuación se describen todos los procedimientos para el uso correcto y seguro del aparato.

Encendido del quemador piloto:

Abrir el grifo del gas que está ubicado antes del aparato.

Desplazar el botón del grifo de la posición (●) hacia la izquierda, a la posición ✸ , pulsar el botón y al mismo tiempo accionar repetidamente la tecla del encendido piezoeléctrico.

Tras el encendido del piloto, mantener presionado el botón durante algunos segundos, hasta que se caliente el termocople.

Comienzo de la cocción – encendido de los quemadores principales:

Para encender el quemador principal, girar el botón hacia la izquierda hasta la posición 🔥 , “o bien hasta la la de mínimo 🔥 .

Generalmente la cocción se empieza con el botón en la posición de máximo. Cuando la cuba alcanza la temperatura de funcionamiento, girar el botón a la posición de mínimo para el mantenimiento.

Fin de la cocción – apagamiento de los quemadores principales y del piloto:

Para apagar el quemador principal, girar el botón hacia la derecha hasta la posición ✸ ; de esta manera sigue encendido sólo el piloto. Al girar ulteriormente el botón hasta la posición (●) también el piloto se apaga. (Ver también la figura “Mandos”)

Limpieza y cuidado del aparato

No utilice en absoluto agentes químicos o detergentes abrasivos durante la limpieza de las piezas de acero inoxidable.

Se debe evitar el uso de estropajo de hierro para limpiar las paredes de acero porque podría formarse herrumbre. Por la misma razón se deben evitar los contactos con materiales ferrosos.

También se debería evitar el uso de papel abrasivo o de vidrio; en casos particulares se puede utilizar la piedra pómez en polvo.

En el caso de suciedad particularmente resistente, le aconsejamos que use esponjas abrasivas (por ej. de Scotch-Brite).

Le aconsejamos que efectúe la limpieza sólo con aparato frío.

Limpieza diaria

¡Cuidado! : No utilice en absoluto chorros de agua directos para limpiar el aparato: se podrían ocasionar infiltraciones y daños de los componentes.

La cuba de cocción se debe lavar con agua y detersivo, enjuagar con mucha agua y secar perfectamente con un paño suave.

Lavar las superficies externas con una esponja y una solución de agua caliente y detergente para uso doméstico adecuado.
Aclarar muy bien y secar con paño suave.

Nota sobre marmitas autoclave:
Para la limpieza de la empaquetadura de la tapa, no utilizar detergentes con altos porcentajes de amoníaco y sodio, ya que podrían dañarla y perjudicar la hermeticidad en muy poco tiempo.

Precauciones para el caso de inactividad prolongada

En caso de inactividad prolongada del aparato (vacaciones, trabajo de temporada, etc.) el mismo se debe limpiar a fondo y eliminar los restos de alimentos y secar con cuidado.
Dejar la tapa abierta para permitir la circulatión de aire dentro la cuba de cocción.
Para las partes de acero se pueden utilizar los productos protectores que se encuentran normalmente en el mercado.
Cerrar los suministros de gas y de agua.
El local debe estar convenientemente ventilado.

Precauciones para el caso de desperfectos de funcionamiento

En el caso de que, durante el uso, se observaran desperfectos de funcionamiento del aparato, es preciso apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (de gas y agua).
Llame a un técnico o al servicio de asistencia posventa.

Qué se debe hacer en el caso de que...

¡Cuidado! : Aun cuando el aparato se utilice correctamente, pueden producirse averías e inconvenientes. A continuación se indican las condiciones más probables de avería y los controles que tiene que efectuar el operador para no pedir sin necesidad la intervención del servicio posventa.
En el caso de que, tras efectuar estos controles, el inconveniente no se obvíe, apagar inmediatamente el aparato, cortar todos los suministros. Pedir la intervención del servicio posventa.

El constructor no se responsabiliza ni ofrece garantía alguna por daños debidos a inobservancia de las prescripciones o bien a instalación no conforme.
Lo mismo en el caso de uso impropio de los aparatos.

... el contenido de la cuba no se calienta:
- asegurarse de que hay gas en la red y de que el grifo está abierto;
- asegurarse de qu están encendidos los quemadores principales.
- en caso contrario, apagar el aparato y pedir la intervención del servicio posventa, ya que ha actuado el termostato de seguridad debido a sobretemperatura de la cuba de cocción. Esto ocurre sobre todo cuando se ponga en funcionamiento el aparato con cuba vacía. O bien se debe hacer la nutención del aparato ya que los quemadores están sucios y obturados.

ADVERTENCIA

LA CASA CONSTRUCTORA SE RESERVA EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO LOS CAMBIOS QUE CONSIDERE ÚTILES Y NECESARIOS, SIN COMPROMETER LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN LAS NORMAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.